

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE (FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE, E DISTRIBUZIONE DEI PASTI).**  
**PERIODO 01/09/2024 – 30/06/2027 - CIG .....**

**INDICE**

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

Articolo 1 Oggetto dell'appalto  
Articolo 2 Durata del servizio  
Articolo 3 Tipologia dei servizi richiesti  
Articolo 4 Standards minimi di qualità  
Articolo 5 Sedi di distribuzione pasti e dimensione presumibile dell'utenza  
Articolo 6 – Durata e valore dell'affidamento

**TITOLO II**  
**DETTAGLIO SERVIZI**

Articolo 7 Mensa scolastica. Svolgimento del servizio  
Articolo 8 Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature  
Articolo 9 Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti  
Articolo 10 Sostituzione ed integrazione attrezzature  
Articolo 11 Scuola primaria e secondaria. Gestione servizio di refezione

**TITOLO III**  
**STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI**

Articolo 12 Requisiti strutturali dell'impresa aggiudicataria (I.A.)  
Articolo 13 Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dall'Amministrazione Comunale (A.C.)  
Articolo 14 Inventario  
Articolo 15 Verifiche in base agli inventari di consegna  
Articolo 16 Accessi

**TITOLO IV**  
**ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Articolo 17 Oneri inerenti il servizio  
Articolo 18 Recupero eccedenze alimentari  
Articolo 19 Flussi informativi  
Articolo 20 Prevenzione e gestione dei rifiuti  
Articolo 21 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)  
Articolo 22 Assicurazioni  
Articolo 23 Materiali di consumo  
Articolo 24 Tovaglie e tovaglioli  
Articolo 25 Tracciabilità dei flussi finanziari  
Articolo 26 Sospensione del servizio  
Articolo 27 Subappalto

## **TITOLO V**

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE**

Articolo 28 Personale

Articolo 29 Idoneità sanitaria

Articolo 30 Personale dipendente – Clausola sociale

Articolo 31 Responsabile del servizio

Articolo 32 Vestiario ed igiene del personale

Articolo 33 Rispetto della normativa

Articolo 34 Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale

## **TITOLO VI**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Articolo 35 Riferimenti normativi

Articolo 36 Caratteristiche delle derrate alimentari

Articolo 37 Etichettatura delle derrate

## **TITOLO VII**

### **NORME CONCERNENTI TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Articolo 38 Modalità di consegna dei pasti

Articolo 39 Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Articolo 40 Distribuzione

## **TITOLO VIII**

### **MENU'**

Articolo 41 Menù

Articolo 42 Variazione del menù

Articolo 43 Struttura del menù

Articolo 44 Pasti sostitutivi

Articolo 45 Allestimento delle scorte

## **TITOLO IX**

### **TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI**

Articolo 46 Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche

Articolo 47 Quantità delle vivande

Articolo 48 Quantità in volumi e pesi

Articolo 49 Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi

Articolo 50 Introduzione di nuovi piatti

Articolo 51 Acqua

## **TITOLO X**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Articolo 52 Organizzazione del lavoro per la produzione

Articolo 53 Modalità di confezionamento

Articolo 54 Conservazione campioni

Articolo 55 Livello della qualità igienica

Articolo 56 Conservazione delle derrate

Articolo 57 Riciclo

## **TITOLO XI**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Articolo 58 Manipolazione e cottura

Articolo 59 Operazioni preliminari

Articolo 60 Linea refrigerata

Articolo 61 Pentolame per la cottura

Articolo 62 Condimenti

## **TITOLO XII**

### **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

Articolo 63 Pulizia e sanificazione

Articolo 64 Caratteristiche detersivi

Articolo 65 Divieti

Articolo 66 Pulizia impianti

Articolo 67 Modalità di utilizzo dei detersivi

Articolo 68 Rifiuti

Articolo 69 Spogliatoi e servizi igienici

## **TITOLO XIII**

### **CONTROLLI DI QUALITA'**

Articolo 70 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

Articolo 71 Organismi preposti al controllo

Articolo 72 Tipologia dei controlli

Articolo 73 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Articolo 74 Metodologia del controllo di qualità

Articolo 75 Elenco fornitori

## **TITOLO XIV**

### **NORME GENERALI**

Articolo 76 Penalità

## **TITOLO XV**

### **GESTIONE DEL CONTRATTO**

Articolo 77 Contratto

Articolo 78 Corrispettivo e revisione periodica del prezzo

Articolo 79 Oneri per la sicurezza

Articolo 80 Modalità di esecuzione e varianti contrattuali

Articolo 81 Referente dell'appalto

Articolo 82 Garanzie di esecuzione del contratto

Articolo 83 Condizioni e termini di pagamento

Articolo 84 Verifiche di conformità

Art. 84.1 Attività di verifica in conformità delle prestazioni

Art. 84.2 Verifica di conformità in corso di esecuzione

Art. 84.3 Verifica di conformità finale

Articolo 85 Cessione di contratto e di credito – subappalto

Articolo 86 Risoluzione del contratto

Articolo 87 Fonti del contratto

Articolo 88 Brevetti e diritti d'autore

Articolo 89 Trattamento dei dati personali

Articolo 90 Obblighi dell'impresa Aggiudicataria

Articolo 91 Morte del gestore

Articolo 92 Controversie e foro competente

## **PREMESSA**

**Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per garantire l'esecuzione del servizio e la qualificazione e specializzazione della Ditta aggiudicataria, sono improntati a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio.**

**La Città Metropolitana di Torino, in qualità di centrale di committenza, svolge le funzioni di stazione unica appaltante per l'affidamento dell'appalto in oggetto su delega del Comune di Caluso.**

**La procedura di gara è svolta su delega del Comune di Caluso dalla Città Metropolitana di Torino in qualità di Stazione Unica Appaltante attraverso apposita piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del Codice dei Contratti.**

## **TITOLO I**

### **INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

#### **Articolo 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia, le scuole primarie, i dipendenti comunali e altri soggetti del comune di Caluso, come specificato nel presente capitolato.

Per lo svolgimento di tale servizio l'appaltatore utilizzerà il centro di produzione pasti di proprietà del Comune di Caluso, situato in Caluso, via Mattiolo.

L'appalto comprende altresì i servizi e le forniture di carattere accessorio specificati dal presente capitolato.

Il presente capitolato, con i relativi allegati, recepisce e richiama i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (di seguito "CAM 2020").

Inoltre vengono recepite le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (GU Serie Generale n. 134 del 11 giugno 2010), le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011 e da ultimo il DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021 recante "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»" (GU Serie Generale n. 269 dell'11 novembre 2021).

Il committente obbliga l'appaltatore al rispetto delle clausole contrattuali di cui al CAM 2020, che si intendono qui richiamate.

#### **Articolo 2 – Durata del servizio**

Il presente appalto ha una durata di tre anni scolastici decorrenti dalla data di stipulazione del contratto, o di avvio del servizio in via d'urgenza.

Il committente si riserva l'opzione del rinnovo per ulteriori tre anni scolastici, con conseguente scadenza del contratto a conclusione dell'anno scolastico 2029/2030, previa comunicazione all'appaltatore almeno tre mesi prima della scadenza.

#### **Articolo 3 – Tipologia dei servizi richiesti.**

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura situato nel plesso della Scuola Infanzia in via Mattiolo, quindi dovranno essere distribuiti nello stesso plesso ed essere veicolati ai plessi delle scuole primaria e secondaria, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- acquisto delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura nella cucina comunale, confezionamento dei pasti (per cinque giorni alla settimana per la refezione della scuola infanzia e primaria, nonché della scuola secondaria per tre giorni alla settimana, salvo modifiche);
- trasporto dei pasti dal centro cottura fino ai plessi di destinazione, ovvero la Scuola Primaria "Giacosa" di Caluso, la Scuola Primaria "Cena" di Arè, la Scuola Secondaria di Primo Grado "Gozzano" di Caluso, la Scuola dell'Infanzia "Bretti Tronzano" di Caluso e la Scuola dell'Infanzia "Ubertini" di Rodallo;
- pulizia dei locali cucina, lavaggio, dispensa e servizi igienici utilizzati dal personale di cucina della scuola infanzia al termine del servizio;
- preparazione e apparecchiatura del refettorio, somministrazione dei pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria e pulizia dei locali utilizzati;
- gestione dei rifiuti con differenziazione nei cassonetti esterni alle sedi di refezione.
- pagamento delle utenze.

#### **Articolo 4 – Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Le prescrizioni riferite ai CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL D. 10 MARZO 2020 PUBBLICATO SULLA G.U. N. 90 DEL 4.4.20 riportate nel presente capitolato, si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamate.

#### **Articolo 5 – Sedi distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza:**

- Scuola dell'Infanzia "Bretti Tronzano" - n. 11.000 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola dell'Infanzia "Ubertini" di Rodallo - n. 6.800 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Primaria "Giacosa" di Caluso - n. 33.800 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Primaria "Cena" di Arè - n. 12.000 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Secondaria di Primo Grado "Gozzano" di Caluso - n. 27.000 pasti circa ad anno scolastico;

per un totale di circa **90.600 pasti annui**.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

#### **Articolo 6 – Durata e valore dell'affidamento.**

Il contratto avrà la durata di tre anni scolastici a partire dalla data del verbale di presa in consegna dei locali e dei refettori.

L'importo unitario a base di gara per singolo pasto è pari ad Euro 6,00, oltre IVA di legge.

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, l'ammontare complessivo presunto del presente appalto è il seguente:

	Importi al netto dell'Iva	Iva (4% sui pasti) (22% su oneri sicurezza)	Importo totale
Importo complessivo stimato per i primi 3 anni di contratto	Euro 1.633.800,00	Euro 65.892,00	Euro 1.699.692,00
- Di cui costi della manodopera per 3 anni (64%)	Euro 1.098.062,55		
Di cui oneri per la sicurezza	Euro 3.000,00		
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/2023 (quinto d'obbligo)	Euro 326.760,00	Euro 13.178,40	Euro 339.938,40
Opzione rinnovo ulteriori 3 anni	Euro 1.633.800,00	Euro 65.892,00	Euro 1.699.692,00
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/2023 (quinto d'obbligo) sul rinnovo	Euro 326.760,00	Euro 13.178,40	Euro 339.938,40
<b>Valore complessivo della procedura ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D. Lgs 36/2023</b>	<b>Euro 3.921.120,00</b>	<b>Euro 158.140,80</b>	<b>Euro 4.079.260,80</b>
Contributo Anac	Euro 660,00		Euro 660,00
Incentivi funzioni tecniche	Euro 35.225,28		Euro 35.225,28

Trattandosi di appalto a misura, l'importo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti, pertanto non costituisce impegno per il Comune che si riserva di introdurre nell'esecuzione dell'appalto tutte le varianti alle quantità che si renderanno necessarie, senza che l'aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste, in conformità con quanto previsto dall'art. 120 c. 9 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il prezzo ribassato come da offerta in sede di gara resta fisso ed invariabile per tutto il periodo di affidamento, fatta salva l'eventuale revisione prezzi.

## **TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI**

### **Articolo 7 – Mensa scolastica. Svolgimento del servizio.**

Il servizio ha per oggetto la preparazione annua media di circa 90.600 pasti da effettuarsi esclusivamente presso il centro cottura nell'edificio della scuola dell'infanzia in Via Mattiolo n. 71, con personale dipendente dell'I.A.

I pasti destinati agli altri plessi dovranno essere recapitati presso gli edifici scolastici in modo da garantirne la distribuzione secondo l'articolazione oraria in turni prevista nei singoli plessi.

Il numero dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Per la comunicazione del numero di pasti, la registrazione delle presenze e delle assenze, il Comune di Caluso metterà a disposizione della Ditta specifico software di Etica Soluzioni, denominato School-net.

Il servizio comprende la preparazione giornaliera del pasto di mezzogiorno, sulla base dei criteri stabiliti dal presente capitolato.

Il servizio sarà così strutturato:

scuola infanzia: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate riutilizzabili in plastica dura o tradizionali (no monouso), e tovaglioli a perdere; la distribuzione dovrà avvenire ai tavoli.

Scuola primaria: dovranno essere forniti piatti, bicchieri, posate tradizionali (no monouso) e tovaglioli a perdere; il servizio sarà svolto con distribuzione self-service.

Scuola secondaria: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta appaltatrice.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce.

Oltre alla preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice provvederà altresì alla loro distribuzione nei locali mensa; nella scuola infanzia il servizio sarà effettuato a mezzo di carrelli termici in dotazione alla cucina, nonché al lavaggio ed al riordino delle stoviglie utilizzate.

I pasti veicolati per la scuola primaria e secondaria, dovranno essere forniti in contenitori multirazioni sigillati per la fase di trasporto e potranno essere:

o termici, ed in tale caso dovranno essere adattabili al bancone self-service nel quale dovranno essere contenuti;

o non termici, ma posti in contenitori di altro materiale in grado di mantenere il calore a lungo (es. polistirolo), in modo che il cibo possa essere riversato successivamente nei contenitori collocati nel bancone self-service.

La pulizia delle stoviglie e dei contenitori utilizzati sarà a carico della I.A.

I contenitori termici ed i mezzi di trasporto dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi ed i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso l'I.A. potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

### **Articolo 8 - Igiene, pulizia dei locali e delle attrezzature.**

I locali di cucina e quelli di servizio, così come le attrezzature di cucina, ivi compreso il pentolame, dovranno essere mantenuti sempre nel rigoroso rispetto delle normali condizioni di pulizia e di igiene.

I prodotti – detersivi e quant'altro e le attrezzature occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia - sono a carico dell'I.A..

Terminata la distribuzione dei pasti il personale della I.A. dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con materiali idonei.

È parimenti a carico della I.A., sempre con riguardo al locale cucina ed agli accessori, l'eventuale disinfestazione e derattizzazione, la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il disgorgo delle condutture di scarico pertinenti.

L'A.C. si riserva la facoltà di predisporre controlli nei locali di cucina ed in quelli accessori in ogni momento della giornata, dovendo l'I.A. fornire, per mezzo del personale presente al momento, tutte le informazioni richieste.

### **Articolo 9 - Uso e manutenzione dei locali, attrezzature ed impianti.**

Il Comune di CALUSO, concede in uso alla ditta appaltatrice i locali di cucina ed accessori situati nell'edificio della scuola infanzia, nonché le attrezzature ivi collocate.

La presente concessione in uso ha la durata del contratto d'appalto e decadrà di diritto alla scadenza dello stesso o in altro momento qualora si verificano le condizioni per la sua rescissione anticipata. Per quanto riguarda la manutenzione dei locali cucina ed accessori, nonché delle attrezzature ivi collocate, la stessa dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- manutenzione a carico dell'Amministrazione Comunale:
  - l'Ente provvederà agli interventi straordinari ritenuti utili o indispensabili per il buon funzionamento del servizio. Tali interventi potranno essere decisi autonomamente dall'A. C. o su segnalazione della I.A.. All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.
- manutenzione a carico della ditta appaltatrice:
  - manutenzione ordinaria: la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature e dotazioni avuti in consegna è a carico dell'I.A. che dovrà garantire la loro efficienza. Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura. L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possano determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato. L'I.A. non potrà addurre a scusante di eventuali disservizi il mal funzionamento degli impianti qualora non abbia provveduto a darne preventiva comunicazione all'A. C. Sono tuttavia esclusi i guasti imprevisti per cause di forza maggiore. Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della I.A., le seguenti:
    - ✓ la tinteggiatura delle pareti dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica (annuale secondo necessità);
    - ✓ la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
    - ✓ sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
    - le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature;
    - pulizia sifoni, pilette di scarico, pulizia di filtri per cappe, pulizia di ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
    - pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
    - riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
    - interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
    - interventi su tutte le apparecchiature di cottura;



- ☐ interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura e nei refettori, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente;
- ☐ la riparazione o sostituzione delle reti anti insetti;
- ☐ la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- ☐ adeguamenti per il rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.
- ☐ quant'altro l'Autorità competente in materia di igiene e salute pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza.
- ☐ Smontaggio e rimontaggio di attrezzature per ristrutturazione dei locali o smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

L'I.A. deve provvedere, con personale proprio o ditta specializzata, a interventi periodici, a cadenza mensile, di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per il centro cottura e refettori o aule nelle quali vengono consumati i pasti, per le scuole in cui i pasti sono veicolati). Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza dell'I.A. è a carico dello stesso, questi deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine o nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine o i refettori un registro sul quale dovranno essere indicati la data dei singoli interventi, il tipo di intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni; devono essere presenti anche le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel Manuale di Autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'A. C. di effettuare verifiche sulla corretta esecuzione del servizio.

L'I.A. deve predisporre, per ogni attrezzatura (es. carrello termico, forno a microonde), il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale. L'I. A. dovrà anche predisporre un registro di manutenzione ordinaria e straordinaria sul quale saranno registrati tutti gli interventi effettuati, specificando la data dell'intervento, l'attrezzatura e/o il locale, la tipologia di intervento, la ditta incaricata o l'operatore, se dipendente dell'I. A., che ha svolto la manutenzione, la firma dell'operatore, o copia del report della ditta incaricata che attesta l'avvenuto intervento. La documentazione deve essere presente nei refettori delle scuole e nella cucina centrale. Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C., ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente. Resta a carico dell'I.A. la sostituzione di piccoli elettrodomestici (frullatori, spremiagrumi, ecc), carrelli, pentolame, utensileria, piatti, posate, bicchieri, caraffe.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'impresa. Energia, gas, acqua: l'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale dell'impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e dei contatori, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa. L'I.A. è tenuta ad attuare ogni accorgimento utile per la riduzione dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.

Qualora l'I.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari, provvederà l'A.C., addebitando il relativo costo alla ditta inadempiente.

#### **Manutenzione straordinaria**

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi con la sostituzione parziale o generale delle attrezzature che si trovano nel centro di cucina cottura e nei refettori, quali, ad esempio: grossi elettrodomestici, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scaldapiatti, microonde, scolavassoi, carrelli termici, condizionatori e linea self service.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate preventivamente e congiuntamente dall'A.C. e dalla I.A. e saranno a carico del Comune.

#### **Articolo 10 – Sostituzione ed integrazione attrezzature**

In caso di guasti irreparabili ad arredi ed attrezzature affidate in ragione del presente appalto, l'I.A. è obbligata ad eseguire – a sua esclusiva cura e spese – tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi inclusa la loro eventuale sostituzione.

L'I.A., a sue spese, dovrà altresì provvedere alla sostituzione ed installazione di arredi ed attrezzature presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), laddove questi siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo ed in particolare, ad esempio, a quanto di seguito elencato:

- grandi attrezzature: frigoriferi, lavastoviglie, cucine, forni, bollitori, tritacarne, e qualsiasi altra attrezzatura necessaria per la preparazione dei piatti previsti dal menù;
- piccoli elettrodomestici: frullatori, spremiagrumi, bilance ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo);
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di apertura con comando a pedale;
- armadietti spogliatoio;
- carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- pentolame e utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come, ad esempio, gastronomia, pentole, teglie, mestoli ecc);
- stoviglie, bicchieri e posate.

L'eventuale inserimento di nuove attrezzature dovrà essere comunicato alla A.C., per le necessarie autorizzazioni d'uso, entro i successivi 3 (tre) giorni.

La sostituzione dovrà avvenire con attrezzature/arredi nuovi ovvero "pari al nuovo", che presentino caratteristiche pari o superiori – tanto dal punto di vista tecnico quanto sotto il profilo dell'efficienza energetica – a quelle sostituite.

Al termine del contratto di cui al presente capitolato, ogni nuova attrezzatura od impianto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà della A.C., la quale quindi non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell'I.A. Ogni installazione/sostituzione di attrezzature ed arredi che dovesse rendersi necessaria dovrà essere effettuata dall'I.A. entro le seguenti scadenze, decorrenti dal momento dell'irreparabilità dei danni eventualmente riscontrati ovvero dal giorno in cui si rilevi la loro inidoneità all'uso prefissato:

- 20 giorni per le grandi attrezzature, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scolavassoi, carrelli termici e linea self service;
- 5 giorni per i piccoli elettrodomestici, i bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame e utensileria.

Sarà onere e responsabilità esclusiva dell'I.A. verificare la compatibilità degli elettrodomestici, sia in termini di potenza che di compatibilità, rispetto agli impianti preesistenti.

E' a carico dell'I.A. l'installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service, nonché l'installazione e collaudo delle cucine a gas e bollitori e lo smaltimento delle attrezzature sostituite.

Le attrezzature dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE). Gli elettrodomestici di nuova installazione, se di tipo domestico, dovranno avere, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, etichetta energetica che certifichi l'appartenenza a:

- \_ classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- \_ classe A per lavastoviglie e forni.

La Ditta che gestisce attualmente il servizio ha provveduto, a proprie spese e su autorizzazione dell'Ente, alla sostituzione di alcune attrezzature, senza che tale intervento rientrasse tra quelli previsti nel capitolato d'appalto originario: il valore di tali attrezzature, stimato in € 45.197,52, dovrà essere corrisposto dalla nuova ditta aggiudicataria alla ditta cessante, qualora ritenga di volerle utilizzare.

#### **Articolo 11 – Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria. Gestione servizio di refezione.**

È affidata all'I.A. l'intera gestione del servizio di refezione della scuola primaria e secondaria, da effettuarsi a proprie cure e spese e con proprio personale dipendente.

Nella gestione suddetta sono comprese le seguenti prestazioni, che verranno meglio specificate in seguito:

- ☐ apertura e chiusura locali mensa;
- ☐ preparazione locali;
- ☐ somministrazione pasti;
- ☐ pulizia ordinaria dei locali;

□ pulizia straordinaria dei locali (disinfezione pareti, infissi e pavimenti da effettuarsi tre volte all'anno: prima dell'apertura dell'anno scolastico, durante le festività natalizie e pasquali) tinteggiature pareti (annuale secondo necessità, obbligatoria ad inizio servizio 2024).

### **TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI**

#### **Articolo 12 – Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.)**

L'I.A., nel caso in cui non fosse possibile utilizzare il centro cottura, dovrà disporre di un adeguato protocollo per la gestione delle eventuali emergenze che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del contratto, prevedendo anche l'impiego di centri di cottura esterni, nonché di laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la produzione dei pasti.

#### **Articolo 13 - Strutture, impianti, attrezzature ed arredi affidati all'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria**

L'A.C. mette a disposizione gratuitamente all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, gli arredi e le attrezzature presenti, nello stato d'uso in cui si trovano, presso la cucina e le singole scuole e necessari per la distribuzione dei pasti. Eventuali lavori sulle strutture devono essere concordati ed autorizzati dall'A.C..

I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto.

Sono a carico dell'I.A. la tassa per lo smaltimento dei rifiuti, le spese telefoniche e dell'erogazione del gas e della luce. Sono a carico dell'A.C. le spese dell'acqua potabile"

#### **Articolo 14 – Inventario.**

L'inventario con la descrizione di quanto citato al precedente articolo, sarà effettuato con apposito verbale di consegna/presa in carico redatto a cura di un rappresentante dell'ufficio tecnico dell'A.C. e di un rappresentante dell'I.A. Tale adempimento dovrà essere ultimato prima dell'effettivo inizio del servizio.

#### **Articolo 15 – Verifiche in base agli inventari di consegna.**

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. e comunque con cadenza annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato d'uso di quanto avuto in consegna dell'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegri delle attrezzature sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non più funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C., previa diffida, provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri delle attrezzature, dando comunicazione scritta all'appaltatore ed addebitandone le spese.

#### **Articolo 16 – Accessi.**

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i refettori. *(secondo le modalità stabilite nel regolamento della commissione)*

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché sull'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

#### **TITOLO IV**

#### **ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

##### **Articolo 17 – Oneri inerenti il servizio.**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale, sono a totale carico dell'I.A.

##### **Articolo 18 - Recupero eccedenze alimentari**

Come previsto nei CAM vigenti, l'I.A. dovrà predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati.

A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate, anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo, se possibile, le scuole e le associazioni del territorio. Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dall'I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente.

Le eccedenze di cibo servito dovranno essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere conferite nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida, oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio in prossimità, oppure destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili.

##### **Articolo 19 – Flussi informativi**

L'aggiudicatario deve fornire, in tempi adeguati, al direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato sul sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

##### **Articolo 20 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

## **Articolo 21 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione, devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

## **Articolo 22 – Assicurazioni.**

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso. E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto. Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- ad Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro
- ad Euro 5.000.000,00 per danni a persone
- ad Euro 1.000.000,00 per danni a cose

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi, dovrà coprire l'intero periodo del servizio e dovrà essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

- R.C.O. L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., b) del D.lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificatamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio. I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'appaltatore.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di CALUSO.

Copia delle polizze, specifiche, o come appendice alle polizze esistenti, conformi agli originali ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all'Amministrazione entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze d'intervenuto pagamento dei premi. Queste ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

### **Articolo 23 – Materiali di consumo.**

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie, posate e piatti tradizionali o in plastica dura e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt. 1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, DPI, prodotti per la sanificazione e l'igiene, ecc.).

Piatti, bicchieri e posate monouso, in caso di utilizzo, devono essere in materiale per alimenti riciclabile o biodegradabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti. Le posate monouso devono essere in materiale resistente, atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti. I piatti devono essere di tipo semi-rigido e, in caso di necessità, possono essere sostituiti da vassoi preformati in materiale avente le medesime caratteristiche.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in bottiglia in casi particolari in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

### **Articolo 24 – Tovaglie e tovaglioli.**

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

### **Articolo 25 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

Per assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari l'I.A. deve osservare gli obblighi di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010, in base al quale tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati; entro sette (7) giorni consecutivi dalla data di stipula del contratto l'I.A. è pertanto tenuta a comunicare all'A.C. gli estremi identificativi dei suddetti conti, le generalità, il codice fiscale delle persone delegate ad operarvi e la copia di un documento d'identità. Nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori l'I.A. deve prevedere un'apposita clausola con la quale gli stessi sono tenuti ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010; qualora l'I.A. non assolva ai suddetti obblighi i contratti stipulati si risolvono in base al comma 8 dell'art.3 della L. n. 136/2010. In occasione di ogni pagamento dei corrispettivi l'AC verifica l'assolvimento degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. deve comunicare all'AC l'eventuale modifica degli estremi identificativi dei conti dedicati entro e non oltre sette (7) giorni consecutivi dalla data in cui è intervenuta la modifica. In materia di tracciabilità si rinvia inoltre alla Determinazione dell'ANAC n. 4 del 7/07/2011 Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

### **Articolo 26 – Sospensione del servizio.**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne

avviso con anticipo di almeno 48 ore. In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

#### **Articolo 27 – Subappalto.**

È vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

In ragione della peculiarità del servizio, non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

È consentito il solo subappalto, previa autorizzazione del Comune, dei seguenti servizi accessori: derattizzazione, disinfestazione, sanificazione, pulizie, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature, fornitura e gestione del sistema informatizzato, trasporto dei pasti e del servizio analisi. Tali prestazioni, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto ai sensi dell'art. 119, comma 17 del D.Lgs. 36/2023.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato.

Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

### **TITOLO V**

#### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE.**

#### **Articolo 28 – Personale.**

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio. Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso le cucine, dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione sulle tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, sulle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e formato in tema nutrizionale, di corretta porzionatura e sulle allergie/intolleranze alimentari. Dovrà altresì essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'autocontrollo, sull'igiene, sulla sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare, ed in particolare dai Regolamenti comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, e dal D.L.vo n. 81/08 per la sicurezza dei lavoratori, e successive modifiche. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A. C.. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione (es. igiene alimentare di base, autocontrollo/HACCP) ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. Il personale addetto al trasporto, alla preparazione, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a organizzare, per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di apprendimento, sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), procedure di autocontrollo e HACCP.

Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di ristorazione e tutte le attività di formazione dovranno essere documentate. Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C., l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e dell'orario di lavoro, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S. nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

L'Appaltatore sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. Il personale dell'I.A., addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio, con rapporto non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti per servizio self service e un operatore ogni 35/40 utenti per il servizio tradizionale con scodellamento.

Tale rapporto potrà subire variazioni da concordare con l'A.C. Si precisa che per quanto riguarda la scuola primaria statale, è richiesto un servizio di distribuzione pasti articolato in due/tre turni, senza aggravio di ulteriori costi per l'A.C.

### **Articolo 29 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari. L'Impresa dovrà avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti: fisici, professionali e morali, che sia in possesso dei necessari requisiti professionali richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante, tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà in particolar modo garantire che il personale adibito al servizio si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche tali da compromettere la salubrità del servizio.

L'Impresa deve:

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire, in costanza di rapporto, durante l'intero appalto, per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

### **Articolo 30 – Applicazione contrattuale – clausola sociale**

L'Aggiudicatario si obbliga a rispettare la clausola sociale di cui all'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, così come declinata nel piano di riassorbimento presentato in sede di gara.

In particolare l'Aggiudicatario deve garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato (anche mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio), nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

### **Articolo 31 – Responsabile del servizio.**

La Direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o diploma di istituto alberghiero o titolo equipollente e con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata, che seguirà direttamente il contratto di CALUSO.

Il responsabile deve mantenere un contatto continuo con i referenti dell'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio, anche mediante la partecipazione agli incontri di lavoro.

Tra le sue funzioni principali rientrano:



- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali
- mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo
- partecipare alle attività di educazione alimentare previsti dall'Amministrazione Comunale.

Il Direttore non è autorizzato, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con l'Amministrazione, e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. L'appaltatore deve comunicare preventivamente all'Amministrazione le supplenze di cui sopra. Il Direttore individuato all'inizio del servizio non potrà essere trasferito o sostituito, senza comunicazione presentata all'Amministrazione Comunale con almeno 15 giorni di anticipo, salvo motivate cause documentabili.

### **Articolo 32 – Vestiario ed igiene del personale.**

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A. L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione. Il personale, in servizio presso il centro cottura, addetto alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'I.A. previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature).

Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici e cuffiette tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia. L'impresa deve inoltre provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo per i servizi igienici (carta igienica, carta asciugamani, sapone liquido...) e, ove necessario, ai DPI e ai prodotti per sanificazione.

### **Articolo 33 – Rispetto della normativa.**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti da Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge n. 81/2008 e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente addetto al servizio oggetto dell'appalto, nessuno escluso dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'inosservanza delle norme in materia di tutela del lavoro sono causa di risoluzione del contratto.

Il Comune acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità. Nel caso in cui tale documento segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Comune tratterrà dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

L'Aggiudicatario si obbliga a rispettare i disposti di cui all'art. 46 del D.Lgs. n. 198/2006, così come specificato nel progetto presentato in sede di gara.

### **Articolo 34 – Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale.**

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. Ai sensi dell'art. 11 c. 2 del D.Lgs. n. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il CCNL "per i dipendenti delle aziende dei pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" (codice H05Y).

## **TITOLO VI**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Articolo 35 – Riferimenti normativi.**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, ai Regolamenti Comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative e al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, comprese quelle relative all'etichettatura, di cui il principale riferimento è il Regolamento UE 1169/2011. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica fissati. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli operatori per il miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;
- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 10 marzo 2020);
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice degli Appalti.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si applicano i criteri ambientali minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale" (c.d. PANGPP) adottato con D.M. del 25.07.2011. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato; essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato e suoi allegati. In particolare l'Impresa Appaltatrice, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli allegati.

#### **Art. 36 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, al D.M. 10/3/22, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Tecnico. È fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di CALUSO devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati all'ente medesimo.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata. L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni. Possono essere previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, piemontese e regioni vicine. Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici di provenienza nazionale, ovvero, esclusivamente in caso di irreperibilità, è richiesto di privilegiare prodotti di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a "lotta integrata" e, infine, produzione convenzionale. Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici. Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La documentazione sopra citata dovrà essere inviata alla I.A. entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richieda percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto.

Sulla scorta delle indicazioni del presente Capitolato e delle eventuali migliorie offerte in sede di gara, l'I.A. dovrà fornire reportistica mensile (riferita ad ogni giorno di servizio) da cui si desumano i luoghi di provenienza dei prodotti e le percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.

#### **Articolo 37 – Etichettatura delle derrate.**

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente e che qui si intendono richiamate in toto. Le derrate di derivazione biologica devono rispettare tutta la normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'I.A. e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici, devono essere identificati con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto e produttore, lotto e scadenza). Devono inoltre indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso i plessi scolastici. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto. Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente. Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.

## **TITOLO VII**

### **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Articolo 38 – Modalità di consegna dei pasti.**

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata in modo da garantire l'erogazione dei pasti negli orari previsti nei singoli plessi; nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. dovranno essere destinati esclusivamente al Comune di CALUSO.

#### **Articolo 39 – Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti.**

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, e dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/03 e successive modifiche, Regolamento CE n.852/04 – Regolamento CE n. 1935/2004. I mezzi di trasporto devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 articolo 43, al regolamento comunitario 852/2004 e al D. Lgs 193/2007. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta, inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Per il trasporto dei pasti veicolati si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori isotermini devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata biodegradabile, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica biodegradabile per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica biodegradabile per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità. È ammesso l'utilizzo del parmigiano reggiano grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzionamento). Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Entro il primo mese di servizio ed a cadenza semestrale, la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate/pasti, con l'indicazione della targa e dell'intestatario.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi in modo da ridurre i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. La consegna dei pasti presso ogni scuola dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicate la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

#### **Articolo 40 – Distribuzione.**

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:

- ☐ togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane ed orecchini, piercing;
- ☐ lavare le mani con particolare cura;

- ☐ indossare il camice, cuffia, mascherina, guanti ed apposite calzature;
  - ☐ proteggere foruncoli o abrasioni infette con appositi cerotti;
  - ☐ riempire le caraffe dal punto di erogazione identificato, al massimo 30 minuti prima del servizio ed effettuare il posizionamento sui tavoli. Effettuare la sostituzione delle caraffe sui tavoli durante il servizio e il ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse.
  - ☐ aprire il contenitore isotermico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni.
- Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori/gastronorm che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore;
- A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno  $\pm 0,25^{\circ}\text{C}$ . L'I.A. dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.
- Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

## **TITOLO VIII**

### **MENU'**

#### **Articolo 41 – Menù.**

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. in accordo con l'ASL TO 4. Sulla base dei menù forniti dall'A.C., l'I.A. dovrà produrre dei nuovi menù dai quali si evinca l'esatta indicazione degli alimenti biologici che verranno utilizzati quotidianamente, nel rispetto dei CAM vigenti (vedasi art. 4 e art. 35). I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione uguali per i tre ordini di scuola (infanzia, primaria e secondaria).

La data di introduzione di tali menù sarà:

- ☐ menù estivo: indicativamente dal 15 aprile di ogni anno;
- ☐ menù invernale: indicativamente dal 15 ottobre di ogni anno

salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'A.C., tenuto anche conto della situazione climatica del momento; I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- ☐ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ☐ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- ☐ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ☐ blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. e comunicata per lettera o via mail. Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'Asl di verificarne il rispetto.

L'I.A. sarà tenuta ad indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile – sul menù o su apposito cartello – “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.” Tale documentazione dovrà quindi essere conservata a disposizione del personale che dovrà averne piena conoscenza.

#### **Articolo 42 – Variazione del menù**

È facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù, con un'oscillazione economica non superiore al 5%. In coincidenza con le festività di Natale, Pasqua, Carnevale, l'I.A. dovrà fornire un menù idoneo alla ricorrenza, concordato con l'A.C. (con distribuzione di uovo a Pasqua, pandoro/panettone a Natale, bugie a carnevale). Le variazioni del menù devono essere di volta in

volta concordate con l'ufficio preposto dall'A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

La variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche del menù, anche a seguito di indicazioni da parte dell'ASL TO4.

#### **Articolo 43 – Struttura del menù.**

- ☐ un primo piatto
  - ☐ un secondo piatto
  - ☐ un contorno
  - ☐ pane
  - ☐ frutta fresca di stagione
- oppure: yogurt, budino, torta, gelato, cioccolato (alternati una volta a settimana)

in alternativa:

- ☐ un piatto unico
  - ☐ un contorno
  - ☐ pane
  - ☐ frutta fresca
- oppure: yogurt, budino, torta, gelato, cioccolato (alternati una volta a settimana)

Dovrà essere garantita la scelta quotidiana di almeno 2 tipi di frutta e, secondo la stagionalità, nel corso dell'anno scolastico dovranno essere fornite tutte le varietà previste.

In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Tali pasti potranno essere sostituiti, in caso di escursioni scolastiche, da pranzi al sacco asportabili, di pari costo, costituiti, da:

Alunni scuola dell'infanzia

- 2 panini morbidi imbottiti variamente farciti
- pane e crema di nocciole o marmellata oppure una porzione di dolce
- 1 frutto
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro
- 1 merenda

Alunni Scuola Primaria:

- 3 panini imbottiti variamente farciti
- pane e crema di nocciole o marmellata oppure una porzione di dolce
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro

Alunni scuola Secondaria di 1° grado e adulti di tutti gli ordini di scuola

- 4 panini imbottiti variamente farciti
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro.

Per incentivare il consumo di verdura, nella sola scuola materna e solo nei giorni stabiliti dal menù, potrà essere servito come primo piatto il contorno crudo/cotto. Non è consigliato servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. È consentito servire il bis di contorni.

#### **Articolo 44 – Pasti sostitutivi.**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportino la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1° piatto – pasta o riso con olio e parmigiano

2° piatto – tonno o formaggio o affettato (prosciutto, manzo, tacchino)

contorno – insalata di pomodori o verde

Dessert – Mousse di frutta o crostatina o frutta di stagione

#### **Articolo 45 - Allestimento delle scorte.**

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina della scuola materna; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 350 pasti costituiti da pasta al sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che ovviamente, le derrate depositate ineriscano prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà entro le 48 ore provvedere alla sostituzione.

## **TITOLO IX**

### **TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI**

#### **Art. 46 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati al presente Capitolato Tecnico, nelle quantità previste dalle tabelle "Ricette e grammature di riferimento" e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche", salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate. I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa autorizzazione dell'A.C.

#### **Art. 47 - Quantità delle vivande**

Le ricette e le grammature, devono osservare quanto previsto nell'allegato "Grammature" del presente Capitolato Tecnico e, per quanto non previsto dai menzionati allegati, recepire gli indirizzi contenuti nei vigenti documenti nazionali, regionali o dell'ASL TO4.

Nell'allegato "Grammature" sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

#### **Art. 48 – Quantità in volumi e pesi**

All'inizio del servizio, l'I.A. dovrà presentare una tabella – ad uso del personale addetto alla distribuzione - relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere prontamente inviata all'A.C.. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, dovrà essere comunicata, entro 15 gg dall'avvenuta variazione, la relativa corrispondenza crudo/cotto. La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, dovrà essere certificato il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo la procedura approvata. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

#### **Articolo 49 – Diete speciali, diete in bianco e menù alternativi.**

L'I.A., ai sensi del DGR 40-29846 del 10/4/2000, dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico oppure la prescrizione dei centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno (ad esclusione dei bambini celiaci per i quali il certificato sarà valido per tutti gli anni di utilizzo del servizio mensa).

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto), mediante forno microonde. Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati. Nel caso in cui tale modalità di preparazione, abbattimento e riattivazione, non sia proponibile, le diete dovranno essere mantenute a temperatura >65°C, in forni di stazionamento, fino al momento del trasporto e veicolate in legume caldo.

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro/tacchino/bresaola e da una mela.

Le diete in bianco possono avere una durata massima di cinque giorni.

In base alla richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico, religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari. Pertanto l'I.A. dovrà proporre, in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L'I.A. dovrà provvedere alla stesura dei menù estivo e invernale per ogni singolo utente richiedente una dieta speciale. Tali menù dovranno essere conservati presso il centro di cottura e trasmessi all'ASL di competenza – unitamente alle grammature - ogni inizio di anno scolastico e comunque ogni qualvolta venisse presentata una nuova richiesta. I dati relativi allo stato di salute od alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla normativa sulla privacy (196/2003 e s.m.i) e al Regolamento UE 2016/679. La fornitura di detti pasti, non comporterà variazione al prezzo.

#### **Articolo 50 – Introduzione di nuovi piatti.**

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati).

#### **Art. 51 – Acqua**

Come indicato nei CAM vigenti, e a seguito della verifica della regolarità dei parametri da parte del soggetto incaricato dall'A.C., dovrà essere utilizzata acqua di rete. Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia secondo il fabbisogno previsto dalle indicazioni dell'ASL. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo dovrà essere fornito un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà avvenire previa autorizzazione dell'A.C..

Restano a carico dell'I.A.:

- periodiche analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente Nazionale e Regionale; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione



utilizzati per il riempimento delle caraffe ed essere effettuate con frequenza annuale; dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.

- fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4utenti)

- fornitura, installazione e manutenzione di filtri a struttura composita - conformi alle vigenti normative sul trattamento delle acque potabili – sui rubinetti presenti nei locali sporzionamento e locale cucina. Il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio.

Il lavaggio e la disinfezione delle caraffe deve essere giornaliero in lavastoviglie; nel caso il plesso fosse sprovvisto di lavastoviglie si esegue il lavaggio giornaliero e la disinfezione con frequenza bisettimanale. Le caraffe dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto.

Il rompigitto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigitto devono essere documentate.

## **TITOLO X**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Articolo 52 - Organizzazione del lavoro per la produzione.**

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale. I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

#### **Articolo 53 - Modalità di confezionamento.**

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. n. 109/92, dal D. Lgs. 181/03, dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni

#### **Articolo 54 - Conservazioni campioni.**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli a -18°C per 72 ore successive. L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

#### **Articolo 55 - Livello della qualità igienica.**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici e di sicurezza alimentare previsti dalle normative europee, nazionali e regionali vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

#### **Articolo 56 - Conservazione delle derrate.**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

È fatto obbligo all'I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata. I prodotti cotti refrigerati

dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto confezionato. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

#### **Articolo 57 - Riciclo.**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. Il fornitore dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

### **TITOLO XI**

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Articolo 58 – Manipolazione e cottura.**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza. L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'A.C., sulla base di procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni cotti, deve essere al forno o al vapore.

#### **Articolo 59 – Operazioni preliminari.**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ☐ lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C, il giorno precedente il consumo. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto, una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- ☐ Legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua
- ☐ la cottura e l'abbattimento degli arrosti sono consentiti il giorno precedente il consumo;

- ☐ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzione);
- ☐ per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- ☐ per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè), dei finocchi e della verza, per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo;
- ☐ le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- ☐ le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- ☐ i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
- ☐ è esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- ☐ Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quelle indicate nell'articolo seguente
- ☐ Tutti gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura di 60-65° fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

#### **Articolo 60 – Linea refrigerata.**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. In assenza dell'abbattitore rapido di temperatura, l'organizzazione dell'attività della cucina dovrà essere modulata in modo tale da consentire la preparazione nel giorno stesso dell'utilizzo.

#### **Articolo 61 – Pentolame per la cottura.**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere. Nel caso, in cui fosse necessaria la preparazione di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

#### **Articolo 62 – Condimenti.**

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, oppure fornito grattugiato confezionato (non in singole bustine monoporzione). Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Dato che gli alimenti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, in ogni plesso periferico dovranno essere consegnate bottiglie di olio extra-vergine di oliva e di aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrate. Non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo o dadi).

### **TITOLO XII**

#### **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE.**

#### **Articolo 63 – Pulizia e sanificazione.**

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i locali di sporzionamento ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'affidatario è tenuto a trasmettere prima dell'inizio del servizio, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti

di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti. Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia. L'I.A. deve provvedere ad esporre nei locali cucina delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- registro con data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

#### **Articolo 64 – Caratteristiche dei detersivi.**

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione – tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

#### **Articolo 65 – Divieti.**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, sia nel centro di cottura centralizzato che nei refettori, all'uopo adibiti.

#### **Articolo 66 – Pulizia impianti.**

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

#### **Articolo 67 – Modalità di utilizzo dei detersivi.**

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.). Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione e dovrà essere riposto su un apposito carrello. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

#### **Articolo 68– Rifiuti.**

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi. Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei CAM.

### **Articolo 69 - Spogliatoi e servizi igienici.**

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

## **TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'**

### **Articolo 70 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale.**

È facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C. L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. L'I.A. sarà tenuta a consegnare copia dei verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Nel caso dovessero verificarsi problematiche attinenti al cibo servito, il personale dell'I.A. dovrà prendere in carico e conservare idoneamente e se possibile fotografare, eventuali corpi estranei o alimenti contaminati o alimenti irregolari, così come rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti, e consegnare all'A.C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti o indagini. In caso di mancato rispetto delle suddette clausole sarà possibile l'applicazione di una sanzione. L'A.C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Tecnico. È fatto obbligo consegnare copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

### **Articolo 71 – Organismi preposti al controllo.**

Gli organismi preposti al controllo sono: il Comune di CALUSO nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., ed i rappresentanti della Commissione Mensa.

### **Articolo 72 – Tipologia dei controlli.**

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo della corrispondenza tra derrate utilizzate e derrate descritte nel capitolato;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificatori;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificatori;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;

- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

### **Articolo 73 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria.**

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, di un piano di autocontrollo documentato basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel regolamento CE 852-853/04 e nel D. Lgs 193/07. Inoltre, come previsto dalla normativa vigente, le imprese “devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato”, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza”, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. Pertanto, devono essere adottate misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali.

### **Articolo 74 – Metodologia del controllo di qualità.**

Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati. I controlli effettuati potranno dar luogo al “blocco delle derrate” con l'eventuale variazione di menù. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

### **Articolo 75 - Elenco fornitori**

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla I.A.:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;

- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La I.A., pertanto, inserisce a sistema, alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

## **TITOLO XIV PENALITA'**

### **Articolo 76 – Penalità.**

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa Aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, l'A.C. procederà al recupero degli importi addebitati, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno. Nel caso di singole inadempienze o abusi l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

- €. 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o, all'inverso, consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- €. 100,00 per ritardo di ½ ora, €. 200,00 per 1 ora di ritardo, €. 100,00 all'ora per ogni ora di anticipo di consegna del pasto;
- €. 350,00 in caso di parziale consegna del pasto;
- €. 500,00 in caso di mancata consegna del pasto;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle grammature indicate nel presente capitolato;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per alimenti non conformi allo standard qualitativo;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti somministrati;
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per la presenza insufficiente del personale addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica.
- €. 100,00 sino ad un massimo di €. 600,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per altre inadempienze non espressamente predefinite, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00, ad un massimo di €. 600,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza. Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

## **TITOLO XV GESTIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 77 - Contratto**

Con il soggetto aggiudicatario della gara, nel seguito indicato anche contraente, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa un contratto avente ad oggetto il "servizio di ristorazione scolastica alunni scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado" nei tempi e nei modi previsti dalla legislazione vigente.

### **Art. 78 – Corrispettivo e revisione periodica del prezzo**

Il prezzo del pasto come ribassato in sede di gara compensa interamente tutti i servizi, beni, risorse ed oneri di cui al presente capitolato e non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo revisione, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, a partire dal secondo anno, purché non venga alterata la natura generale del contratto, previa richiesta dell'aggiudicatario.

La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull'indice FOI (Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della

Repubblica.

#### **Art. 79 – Oneri per la sicurezza**

L'Ente ha predisposto, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., il documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) – allegato 6 – che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'Impresa, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Sulla base dei rischi evidenziati l'Aggiudicatario dovrà inoltre prevedere e comunicare le misure compensative del rischio che intende adottare.

Il D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto e potrà essere suscettibile di variazione in relazione all'evoluzione del servizio e alla eventuale presenza di soggetti diversi nello svolgimento del servizio.

#### **Art. 80 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali**

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e relativi allegati, nel Disciplinare di Gara, nonché in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

In corso di esecuzione, il Comune potrà modificare ed integrare il contratto ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sopravvenute. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

#### **Art. 81 – Referenti dell'appalto**

Il contraente nominerà un Responsabile del contratto con funzioni di interfaccia generale verso il Servizio; il Comune di CALUSO individua quale Responsabile del Procedimento il Responsabile dei Servizi Amministrativi.

#### **Art. 82 – Garanzie d'esecuzione del contratto**

L'Aggiudicatario è obbligato a costituire la "Garanzia definitiva", pari al 10% dell'importo contrattuale, con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

La garanzia dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e deve comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la parte contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

#### **Art. 83 – Condizioni e termini di pagamento**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa verifica delle forniture. Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.



Saranno applicate le disposizioni previste dal 'Regolamento attuativo del Codice dei Contratti Pubblici' in merito al DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), circolare INAIL n. 22 del 24/03/11. Il pagamento delle fatture sarà sempre subordinato alla verifica del DURC.

Non si procederà comunque ad alcun pagamento fino a quando l'I.A. non avrà provveduto alla sottoscrizione del relativo contratto. La Ditta è comunque tenuta dopo il provvedimento di aggiudicazione ad avviare l'attività su richiesta dell'Amministrazione.

L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 comma 8 della legge 136/2010 e s.m.i. e dovrà comunicare i dati indicati al comma 7 del medesimo articolo al committente, nei termini previsti dalla legge. Ai sensi della Legge n. 136/2010 e s.m.i. l'appaltatore avrà l'obbligo di utilizzare uno o più conti correnti accesi anche non in via esclusiva. Il mancato utilizzo del bonifico bancario ovvero altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'A. C. si riserva di sospendere, in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'A.C. potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Il pagamento dell'ultimo mese di servizio viene disposto dopo la scadenza del contratto, subordinatamente all'acquisizione, entro i successivi trenta giorni, del certificato di verifica di conformità dal quale risulti che l'esecutore abbia correttamente eseguito le prestazioni contrattuali.

#### **Art. 84 – Verifiche di conformità**

Il Capitolato, in ottemperanza alle vigenti disposizioni legislative, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni previste, nonché nel rispetto di eventuali leggi di settore.

##### **Art. 84.1 – Attività di verifica di conformità delle prestazioni**

Ai sensi dell'articolo 312 e seguenti del D.P.R. 207/2010, il contratto d'appalto sarà sottoposto a verifica di conformità in corso di esecuzione, avendo ad oggetto un servizio con prestazioni continuative, nonché a verifica di conformità finale. Le attività di verifica di conformità sono effettuate dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e previsioni stabilite nel contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

##### **Art. 84.2 - Verifica di conformità in corso di esecuzione**

L'A.C. procederà alla verifica di conformità in corso di esecuzione dell'appalto, con cadenza trimestrale, al fine di un accertamento progressivo della regolare esecuzione delle prestazioni richieste e/o offerte. Ai controlli di verifica di conformità in corso di esecuzione devono essere invitati l'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto ed un rappresentante dell'Amministrazione diverso dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:

- a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
- b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
- c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
- d) i controlli effettuati ed i risultati ottenuti;
- e) i dati sull'andamento dell'esecuzione del contratto e sul rispetto dei termini contrattuali;
- f) le eventuali osservazioni ed i suggerimenti ritenuti necessari.

Il verbale di conformità in corso di esecuzione deve essere trasmesso al Responsabile del procedimento entro quindici giorni successivi alla data di svolgimento dei controlli. In caso di verifica di conformità con esito negativo, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, entro il termine perentorio

assegnato, ad adempiere alle prescrizioni impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto e, comunque, ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio necessari a garantire la completa eliminazione delle irregolarità riscontrate.

Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non ottemperi alle suddette prescrizioni, il Direttore dell'esecuzione del contratto procederà all'applicazione delle penali secondo i termini e le modalità previste dall'articolo 75 del presente capitolato ovvero, in caso di inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, redigerà processo verbale finalizzato alla comunicazione di risoluzione del contratto di cui al medesimo articolo. Nel caso, infine, di riscontro di gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, il Direttore dell'esecuzione del contratto assegnerà all'appaltatrice un termine per adempiere non inferiore a 5 giorni. Scaduto tale termine, il Direttore dell'esecuzione del contratto, verificato il mancato adempimento, ne compila processo verbale da trasmettere al Responsabile del procedimento, finalizzato alla comunicazione di risoluzione del contratto.

#### **Art. 84.3 - Verifica di conformità finale**

L'A.C. procederà alla verifica di conformità finale del contratto d'appalto. Tale verifica è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione e deve concludersi entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte con la collaborazione dell'Impresa appaltatrice. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il Direttore dell'esecuzione del contratto dispone che sia provveduto d'ufficio, addebitando le eventuali spese dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, dopo aver fissato il giorno del controllo definitivo, ne informa il Responsabile del procedimento e ne dà tempestivo avviso all'Impresa appaltatrice, nella persona del Responsabile tecnico dell'appalto, affinché quest'ultimo possa intervenire.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto, un verbale che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Nel verbale devono essere contenute le seguenti indicazioni:

- a) la data ed il luogo di esecuzione delle operazioni di controllo;
- b) le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti;
- c) i principali estremi del contratto d'appalto e la descrizione sintetica delle prestazioni contrattuali;
- d) le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede a raffrontare i dati di fatto risultanti dal verbale di controllo con gli eventuali dati relativi al contratto e con i documenti contabili ed a formulare le proprie considerazioni sul modo con cui l'Impresa appaltatrice ha osservato le prescrizioni contrattuali.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'Impresa appaltatrice abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'Impresa appaltatrice, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni, il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione, il verbale del controllo definitivo, l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all' Impresa appaltatrice, la certificazione di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità viene emesso dal Direttore dell'esecuzione del contratto ed è confermato dal Responsabile del procedimento. Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'Impresa appaltatrice, che dovrà firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma l'Impresa appaltatrice può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto riferisce al Responsabile del procedimento sulle eventuali contestazioni fatte dall'esecutore al certificato di verifica di conformità. Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'Impresa appaltatrice a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

#### **Art. 85 – Cessione di contratto e di credito - Subappalto**

È vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

In ragione della peculiarità del servizio, non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione. È consentito il solo subappalto, previa autorizzazione del Comune, dei seguenti servizi accessori: derattizzazione, disinfestazione, sanificazione, pulizie, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature, fornitura e gestione del sistema informatizzato, trasporto dei pasti e del servizio analisi. Tali prestazioni, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto ai sensi dell'art. 119, comma 17 del D.Lgs. 36/2023.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato. Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

#### **Art. 86 – Risoluzione del contratto**

La risoluzione del contratto opera nei casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. In particolare possono costituire giusta causa di risoluzione del contratto:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) reiterato ritardato pagamento o mancato pagamento delle retribuzioni al personale;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di cinque penalità nel corso del medesimo anno scolastico;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale, comunicata mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto per causa imputabile all'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione incamererà la cauzione, applicherà le eventuali penali e porrà a carico dell'Aggiudicatario i costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento, fatto salvo il diritto di agire per l'eventuale risarcimento dei danni.

#### **Art. 87 – Fonti del contratto**

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto nel contratto firmato, dalle specifiche contenute nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di Gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 36/2023 e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

#### **Art. 88 – Brevetti e diritti d'autore**

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso il contraente utilizzi dispositivi e/o soluzioni tecniche, di cui altri detengano la privativa. Il contraente assumerà l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da tutte le rivendicazioni, le perdite ed i danni pretesi da chiunque, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi.

Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o controversia di terzi, della quale sia venuta a conoscenza.

#### **Art. 89 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del D.Lgs 196/ 2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di CALUSO, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà. L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'A.C. entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima. L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

#### **Articolo 90 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

#### **Articolo 91 – Morte del gestore**

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

#### **Articolo 92 – Controversie e foro competente**

Qualora insorgano controversie tra Amministrazione Comunale e Aggiudicatario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Ivrea.

È esclusa la competenza arbitrale ai sensi dell'art. 213 del D.Lgs. 36/2023.

Per prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto viene costituito un collegio consultivo tecnico costituito da 3 membri, ai sensi dell'art. 215 del D.Lgs. 36/2023. I relativi costi sono ripartiti tra le parti.

Allegati:

- Allegato 1: grammature, menù, parere asl
- Allegato 2: personale in servizio
- Allegato 3: prospetto costi utenze centro cottura
- Allegato 4: elenco beni
- Allegato 5: planimetrie in formato dvg riferite al centro cottura di Via Mattiolo
- Allegato 6: schema di duvri